OENOFRANCE

LEVURES

LA MARQUISE

Levure pour l'élaboration de vins effervescents

CARACTERISTIQUES

LA MARQUISE est une levure *Saccharomyces cerevisiae galactose* - sélectionnée pour ses excellentes propriétés fermentaires et pour sa capacité à élaborer des vins effervescents élégants et équilibrés.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

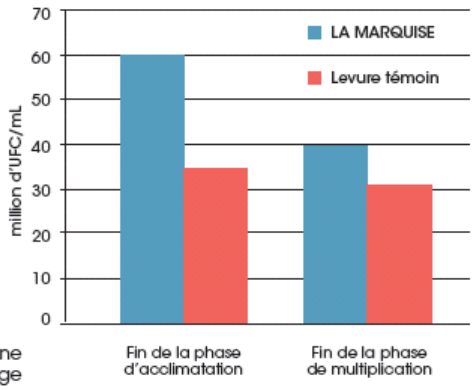
Caractéristiques fermentaires :

LA MARQUISE présente une très bonne capacité de multiplication et réalise une très bonne fermentation alcoolique sans déviation même lors de conditions difficiles rencontrées dans le cadre de l'élaboration des vins de base (basse température, moûts très clarifiés) ou sur des raisins de forte maturité.
Elle est parfaitement adaptée à la prise de mousse pour l'élaboration des levains de tirage dans de très bonnes conditions de multiplication et garantit l'obtention de vins effervescents de grande qualité.

Réalisation d'un levain de tirage avec LA MARQUISE

Analyses du vin de base :

	Degré	Glu-fruct	pH	SO_2 Total	SO_2 Libre	Acidité Totale	Acidité Volatile	Malique
Unité	% vol	g/L		mg/L	mg/L	g/L H_2SO_5	g/L H_2SO_5	g/L
Incer-titude	11,05	0,2	3,1	41	8	4,65	0,26	0,4



Comparaison de la multiplication de La Marquise et d'une levure témoin lors de l'élaboration du levain de tirage

- Espèce : *S. cerevisiae galactose* –
- Facteur Killer : Killer K2 positif
- Cinétique Fermentaire : rapide
- Phase de latence : moyenne
- Plage de température FA : 10 à 30°C
- Tolérance à l'alcool : 15.5 % Vol.
- Production d'acidité volatile : faible
- Besoin en azote : faible
- Production de SO_2 : faible

Caractéristiques organoleptiques :

LA MARQUISE permet l'élaboration de vins fins et élégants, toujours dans le respect de la typicité du cépage.

APPLICATIONS

- Elaboration de vins effervescents en méthode traditionnelle, méthode ancestrale ou méthode charmat : réalisation de la fermentation alcoolique et de la prise de mousse
- Elaboration de vins blancs, rouges et rosés tranquilles dans le respect de la typicité du cépage
- Elaboration de vins blancs, rouges et rosés tranquilles dans des conditions difficiles (basses température, moûts très clarifiés, forte maturité)
- Elaboration de pied de cuve pour relancer une fermentation alcoolique arrêtée

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 g/hL
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

MODE D'EMPLOI

Disperser les levures sèches actives (LSA) dans 10 fois leur poids d'un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente et à une température comprise entre 35 et 40°C. Exemple: 500 g de LSA, dans un mélange composé de 2,5 L d'eau et 2,5 L de moût à 37°C.
Laisser reposer 20 minutes puis homogénéiser doucement le levain. Si la différence de température entre le levain et le moût n'excède pas 10°C, incorporer directement le levain au moût. Sinon, doubler le levain avec du moût, attendre 10 minutes, homogénéiser doucement et incorporer au moût.
Pour un démarrage plus rapide sur moût très froid, on peut procéder, après la phase de réhydratation, à une réactivation de 24 heures dans un volume représentant 1% du volume final à levurer.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Levure sèche active, émulsifiant E491. Ne contient pas d'OGM.

CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 500 g, Carton de 20 x 500g.

CONSERVATION

Stocker au frais entre 2 et 8°C. Peut rester à température ambiante pendant 3 mois (< 25°C).
A utiliser immédiatement après ouverture.
A utiliser avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.